

PLANNING DU RESTAURANT SCOLAIRE DE GUILLIERS DU 2 AU 27 MARS 2026

Menus élaborés en concertation avec une diététicienne (sous réserve de la disponibilité des produits)



Menu végétarien



Produits locaux



Egalim

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du Lundi 2 au Vendredi 6 Mars	Velouté de légumes Filet mignon sauce champignons Haricots verts Brie Bio Salade de fruits à la verveine	Macédoine à la russe Lieu à la niçoise Ebly St Nectaire Crème duo avec Muesli chocolat	Friand au fromage Bourguignon Poêlée lyonnaise Yaourt	Carottes râpées à la marocaine Parmentier de lentilles Salade Camembert Crème brûlée
Du Lundi 9 au Vendredi 13 Mars	Saucisson à l'ail Spaghetti à la bolognaise Mouillotin Compote pomme banane	Potage et croûtons Nugget de blé Haricots à la tomate Mousse pépites chocolat	Salade composée Filet d'hoki sauce beurre blanc Carottes vichy/céréales Skir coulis de framboise	Tartine chèvre/miel Sauté de porc aux pruneaux Brunoise de légumes Ortolan bio Poire
Du Lundi 16 au Vendredi 20 Mars	Omelette aux 3 fromages Frites ketchup Mars glacé	Radis beurre Rougail saucisse Riz St paulin Orange	Rillettes d'oie cornichons Emincé de bœuf Poêlée du soleil Coulommiers Far breton	Potage Fish and chips Ratatouille/semoule Yaourt
Du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars	Salade niçoise Steak haché Petits pois carottes Emmental Brownie crème anglaise	Couscous Skir avec des abricots	Pomme/comté Lieu à la basquaise Pomme de terre vapeur Petit suisse caramel	Comcombres à la crème Aiguillette de dinde coco/curry Farfalles Corbeille de fruits

Les plats proposés peuvent contenir les allergènes suivants : gluten, œufs, arachide, lait, moutarde, celeri, soja, fruits à coques, sulfites, poisson, sésame, mollusques, crustacés, lupin.

Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

